

# Duurzaam herfstdiner zonder vlees en zonder weerga



woensdag 19 september  
18.00 uur  
inloop vanaf 17.30 uur  
de Nieuwe Hommel  
De Wiltstraat 6

Stichting De Groene Vos organiseert voor het 8e jaar duurzame diners, steeds bij het wisselen van de seizoenen.

Het is nu weer tijd voor het herfstdiner. Lekker, voedzaam, zo veel mogelijk biologische en streek-eigen producten, geen vlees, energiebesparend en ... gezellig! Chef-kok is Hanneke Windhausen (met de nodige hulp van vrijwilligers).

Prijs: drie gangen voor € 7,50 p.p.

Kinderen tot 12 jaar: € 4.

Het diner wordt gehouden op **woensdag 19 september** a.s. om 18.00 uur.

Vrijwilligers die mee willen voorbereiden, koken en/of afwassen wordt verzocht zich aan te melden per antwoordmail of bij De Groene Vos.

Wie graag van dit diner gebruik wil maken moet zich **uiterlijk vrijdag 14 september** opgeven en betalen bij: De Groene Vos: Hommelseweg 41, tel. 7370041 of [voorzitter@degroenevos.nl](mailto:voorzitter@degroenevos.nl).

Aanmelden en betalen is ook mogelijk door het aangegeven bedrag over te maken op banknummer: NL92 TRIO 0781 5001 25 t.n.v. Stichting De Groene Vos te Arnhem o.v.v. duurzaam herfstdiner en de namen. Zorg er dan voor dat het bedrag uiterlijk vr.14 sept. op onze bankrekening staat.

Het maximum aantal deelnemers is 35. Wie het eerst komt, het eerst maalt!

Het volgende duurzame diner is op:  
woensdag 19 december (tevens kerstdiner)

En er is nog een Taste the waste diner op donderdag  
1 november.

